ACTA N° 77

FECHA: Bogotá, marzo, 12 de 2025

HORA: 2:30 pm a 3:30 pm

LUGAR: Centro Integrarte atención externa grupo 8

TEMA: PS- ACCIONES IEC PLAN DE SANEMAIENTO PARA EVITAR BROTES DIARREICOS O EMÉTICOS. EN EL CENTRO.

ASISTENTES: Nutricionista y talento humano.

ORDEN DEL DÍA

1. Objetivos
2. Introducción
3. Pre-test
4. Desarrollo
5. Metodología
6. Post test
7. Recursos
8. Conclusiones

1. OBJETIVOS:

Información:

Conocer los conceptos de brotes diarreicos y eméticos, señales de alarma y su efecto en el detrimento del estado de salud y nutrición.

Educación:

Comprender los mecanismos de prevención desde la aplicación del plan de saneamientos en los procesos de limpieza, desinfección y manejo y abastecimiento de agua en el centro.

Comunicación:

Promover practicas higiénicos sanitarias en el talento humano del centro Integrarte para evitar contaminación de alimentos y del agua y así evitar brotes de diarreicas o eméticas.

2. INTRODUCCIÓN:

El Plan de Saneamiento Básico, es una herramienta estratégica compuesta de cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Programa de Control de Plagas; el cual se diseñó para que sea adoptada e

implementada en cada unidad operativa de acuerdo a las particularidades y necesidades de cada una, dicha herramienta parte de la revisión e inventario de todas las áreas y espacios como las zonas alimentarías y no alimentarías de cada unidad operativa, vinculando y articulando responsables administrativos y operativos en la ejecución de los cuatro programas que lo componen permitiendo así plantear diagnósticos, verificaciones, controles y acciones correctivas en un tiempo determinado de las condiciones higiénico sanitarias.

3. PRE-TEST

Se realiza de manera verbal, realizando las siguientes preguntas:

1)¿Cuántos programas tiene el plan de saneamiento básico?

2) Cual es la clasificación correcta de colores de acuerdo a los espacios

3) Nombre los 4 programas del plan de saneamiento

4) Nombre los 4 tipos de contaminación alimentaria

Se observa que en el pre-test hay claridad de la cantidad de programas del plan de saneamiento, sin embargo, no hay claridad en los códigos de colores y en los tipos de contaminación alimentaria, por lo cual son conceptos que se refuerzan durante la capacitación.

4. DESARROLLO

Se programa la capacitación sobre limpieza y desinfección de utensilios, superficies y equipos, las diez reglas de la preparación inocua de los alimentos y manejo de agua potable para evitar contaminación de los alimentos y la aparición de brotes de ETAS o procesos diarreico o eméticos en el centro y así garantizar un estado adecuado de salud para las personas con discapacidad.

DIARREAS E INFECCIONES GASTROINTESTINALES

El incremento de las temperaturas acelera el proceso de descomposición de los alimentos, por lo que además de las deshidrataciones existe la posibilidad que se presentes enfermedades gastrointestinales, y por supuesto, casos de diarreas y episodios eméticos.

Para evitar estas complicaciones, la secretaría de salud recomienda a la población tomar en cuenta las siguientes medidas de higiene y vigilancia para la prevención y atención de daños a la salud, las siguientes recomendaciones son importantes.

Los parásitos, bacterias y virus que producen las diarreas se encuentran en las manos sucias y causan enfermedades, por eso es importante, la aplicación de los programas de limpieza y desinfección y abastecimiento de agua potable, además, realizar unas buenas practica de manufactura con condiciones higiénico sanitarias adecuadas para suministrar una alimentación inocua.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINICION

Es un conjunto de actividades que son aplicadas a cada una de las áreas de proceso, para eliminar o disminuir a un mínimo aceptable la carga microbiana presente en los equipos, utensilios, personal, planta física, ambiente e insumos en cocina y cocinetas. Incluye los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones y formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

La higienización (L&D) es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección y conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro material que pueda estar en contacto con los alimentos.
Se define dos pasos fundamentales:

- Limpieza que es la eliminación de la mugre y partículas visibles, escombros, partículas, polvo etc.
- Desinfección que es la eliminación o reducción de la mugre no visible o microorganismos a niveles seguros, que no generen riesgo de contaminación.

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

DEFINICIÓN Son todas aquellas acciones de control en el abastecimiento de agua potable en las diferentes etapas de proceso del servicio de alimentos y en los sistemas de almacenamiento de la misma. Se denomina agua potable o agua para consumo humano, al agua que puede ser consumida sin restricción. El término se aplica al agua que cumple con las normas de calidad promulgadas por las autoridades locales e internacionales. Desde el punto de vista bacteriológico, el agua potable debe de tener menos de 200 colonias bacterianas de mesofílicos aeróbicos por mililitro de muestra. Un máximo de dos organismos coliformes totales en 100 ml de muestra y no contener organismos coliformes fecales en 100 ml de muestra

- **Procedimiento de tratamiento térmico**
- El agua potable que se utiliza para consumo en preparaciones que no requieren cocción, como jugos, se debe hervir diariamente, por 15 minutos, en las marmitas ubicadas en la zona de producción, de acuerdo al siguiente procedimiento:
- 1. Llene un recipiente limpio con el agua a tratar.
- 2. Hierva y deje el agua en ebullición (presencia de burbujas) entre 5 a 10 minutos.
- 3. Los recipientes deben encontrarse perfectamente limpios antes de verter el agua a almacenar y deberán limpiarse de nuevo al vaciarlos.
- 4. Almacene el agua hervida en recipientes de material plástico con tapa.
- 5. Evite sacar el agua con otros utensilios como pocillos, vasos u otros.

5. **METODOLOGÍA:**

En primera instancia se da un saludo y bienvenida al talento humano del centro, se explica el objetivo de la capacitación. Se realiza la actividad principal por medio de un juego de preguntas, donde el talento humano debía elegir algún de las preguntas que se encontraban enumeradas en forma de circulo, acerca de los 4 programas del plan de saneamiento, lavado de manos, adecuada limpieza y desinfección y acciones para evitar un posible brote emético o diarreico en la unidad operativa.

6. POST-TEST

Se realiza de manera verbal con las siguientes preguntas:

1)¿Cuántos programas tiene el plan de saneamiento básico?

2) 2) Cual es la clasificación correcta de colores de acuerdo a los espacios

3) Nombre los 4 programas del plan de saneamiento

4) Nombre los 4 tipos de contaminación alimentaria

Se observa claridad en la cantidad de programas del plan de saneamiento, sus nombres, la clasificación de colores de los utensilios de limpieza y desinfección de acuerdo a las áreas de la unidad operativa, además del reconocimiento de los conceptos de tipos de contaminación de alimentos los cuales son: físicos, químicos y biológicos.

7. RECURSOS:

- Preguntas con numeración.
- Presentación PowerPoint
- Salón, sillas

8. CONCLUSIONES:

El talento humano comprende la importancia de realizar prácticas de higiene y aplicar los programas de limpieza, desinfección y manejo y abastecimiento de agua potable para evitar brotes de enfermedades infectocontagiosas en el centro.

Logros:

- Participación activa del talento humano.

- Se logra promover practicas higiénicos sanitarias para evitar contaminación de alimentos y del agua y así evitar brotes de diarreicas o eméticas.

- Se observa que captaron los conceptos que se socializaron en la actividad.

- Se observó mayor atención y disposición en la actividad.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Supervisión continua de los procesos del plan de saneamiento básico en las diferentes áreas del centro, para evitar contaminación y así garantizar la entrega de alimentos inocuos a las personas con discapacidad.	Talento Humano Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8	Durante la ejecución del convenio.

CONVOCATORIA. Se propone próxima reunión de acuerdo a los plazos estipulados en anexo técnico.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Kimberly Katherin Ortega Rojas	Nutricionista	Centro Integrarte atención externa grupo 8	
Nancy Martínez	Tecnóloga de alimentos	Centro Integrarte atención externa grupo 8	
Alejandro Castellanos	Tecnóloga ambiental	Centro Integrarte atención externa grupo 8	

Anexos: Planilla de asistencia

Evidencia fotografica





Elaboro: Kimberly Ortega

Nutricionista

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Versión: 2

Fecha: Memo 20240185983 - 12/07/2024

Página: 1 de 1

1. Tema: Plan de Sancamiento 2. Lugar o Localidad o Sede: 3. Fecha y hora: 12-03-2025 2:30pm - 3:30pm

4. Nombre responsable: Kimberly Ospina Reyes 5. Dependencia responsable: Subdirección para la discapacidad

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	[illegible]	CC	1022985147	CIAE 68	[illegible]	NO APLICA	[illegible]	3273068820	
2	Mo. Alejandro Medina Velásquez	CC	1073013990	CIAE 68	Terapeuta ocupacional	No aplica	Medinavelasquezalejandro@gmail.com	3197022350	
3	Nancy Martinez Segura	CC	52782436	CIAE 68	Tec Alimentos	No aplica	namase2411@gmail.com	3114736351	
4	Heidy Erly Leon Leon	CC	39744769	CIAE 68	Enfermera	No aplica	heidyleon2591.valbas@gmail.com	3103307681	
5	Stephany Castiblanco	CC	1022393765	CIAE 68	Fisioterapeuta	No Aplica	stephycastiblanco@gmail.com	3243419694	
6	Alejandro Castellanos	CC	1023970863	CIAE 68	Tec Amb.	No aplica	alejo.19982009@gmail.com	3103097271	
7	Yolanda P Prieto Avellaneda	CC	52950246	CIAE 68	Auxiliar enfermeria	No Aplica	yprietoavellaneda@gmail.com	3222263179	
8	Alexandra Galvez	CC	52302166	CIAE 68	Tallerista	No Aplica	lopez332@hotmail.com	3218250846	
9	Claudia Capacho	CC	52322338	CIAE 68	Coordinadora	No Aplica	integrarteyarte@gmail.com	3227211245	
10	Olga Omeris Herrera	CC	49689112	CIAE 68	Mag. Alimento	No Aplica	olgaomeris herrera@gmail.com	314 245 7302	
11	Mariagnes Ramos	CC	51560042	CIAE 68	Serv. gral	No aplica	hijasdoradas@hotmail.es	3172430902	
12	Sandra P. Jimenez R.	CC	52.538.425	CIAE 68	Serv gral	No aplica	dursuky27@hot.com	3114771647	
13	MERY ALARCÓN	CC	39779469	CIAE 68	Sancamentos	No aplica	-	3102669306	
14	Alejandra Gamez	CC	47434686	CIAC 68	Aux Enfermería	No Aplica	alelagamez26@gmail.com	3184395232	Alejandra Gamez
15	CAYDY ALBA	CC	1013[illegible]	CIAE 68	AUX ENFERME	NO APLICA	alcalady962@gmail.com	3135[illegible]	
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner